Restauration Scolaire de QUINCY-VOISINS

MENUS DE DECEMBRE 2009

	Lundi 07 Salade de tomates Capelleti pomodaro basilic aux dés de dinde Buchette au lait de mélange Flan vanille	**Lundi 14** Salade de betteraves Ravioli au fromage St moret Fruit	**Lundi 21** ½ pamplemousse Cuisse de poulet rôtie aux herbes Petits pois à la flamande Rond de ducs Petit lingot fourré	**Lundi 28** Sardine beurre Paupiette de veau sauce marengo Ebly au curry doux Coulommiers Fruit
Mardi 01 Salami Betteraves vinaigrette* Blanquette de colin sauce aurore Pomme rissolées Yaourt Fruit	**Mardi 08** Salade du piemont Mijotée de bœuf à l'ananas Carottes persillées Fromage blanc Fruit	**Mardi 15** Salade Toscane Chipolatas de volaille Haricots beurre à l'ail et persil Fromage frais Fruit	**Mardi 22** Pizza Rôti de veau sauce bourgeoise Ratatouille Fromage au lait de mélange Entremets	**Mardi 29** Poireaux mimosa Tomate farcie Purée de pommes de terre maison Yaourt Fruit
Mercredi 02 Salade Waldorf (pommes et céleri râpé, noix), Chili con carné Paleron de bœuf gros sel* Riz Carré de l'Est Fruits au sirop	**Mercredi 09** Céleri rémoulade Merguez à l'orientale Boulgour (blé) Rond des ducs Fruit	**Mercredi 16** Salade Magda(jambon de porc.h.vert .poivrons) Salade de pates* Steak haché aux échalotes Epeautre aux petits légumes(blé) Tome py Gâteau sec	**Mercredi 23** Concombre Tzatziki(ail. menthe .sauce fromage blanc) Blanquette de colin sauce suprême Semoule Chantaillou Fruit	**Mercredi 30** Salade Mélangée Spaghetti Bolognaise Cantadou Chocolat liégeois
Jeudi 03 ½ Pamplemousse Choucroute garnie Poitrine de veau farcie aux olives* Gratin Savoyard* Cheddar rouge Compote	**Jeudi 10** Pâté de campagne Salade fromagère* Paupiette de dinde Provençale Gratin de choux fleur Fromage frais fruité Fruit	**Jeudi 17** Chou rouge Burger de veau Pommes ragout Pointe de brie Gâteau sec	**Jeudi 24** Chou Blanc vinaigrette aux croutons Nuggets de poisson au ketchup Pommes persillées Yaourt aromatisé Fruit	**Jeudi 31** Carottes râpées Trio de la mer à la florentine (saumon. cabillaud, colin) Haricots Beurre Petit tourtain Pâtisserie sèche
Vendredi 04 Feuilleté au fromage Saumonette sauce Dijonnaise Coquillettes Yaourt aromatisé Fruit	**Vendredi 11** Salade mélangée Brandade de poisson Petit pastor Mousse au chocolat	**Vendredi 18** Œuf dur mayonnaise Colin aux aromates Trio de légumes aux brocolis Brique de vache Liégeois vanille	**Vendredi 25** **férié**	

* Repas sans porc SOUS RESERVE DE MODIFICATIONS DUES A L'APPROVISIONNEMENT

O.C.R.S.-12 rue Louis Armand 77330 OZOIR LA FERRIERE- TEL.01.64.40.19.90- FAX.01.64.40.17.12